



安全・安心な食を届けるために

東海コープ



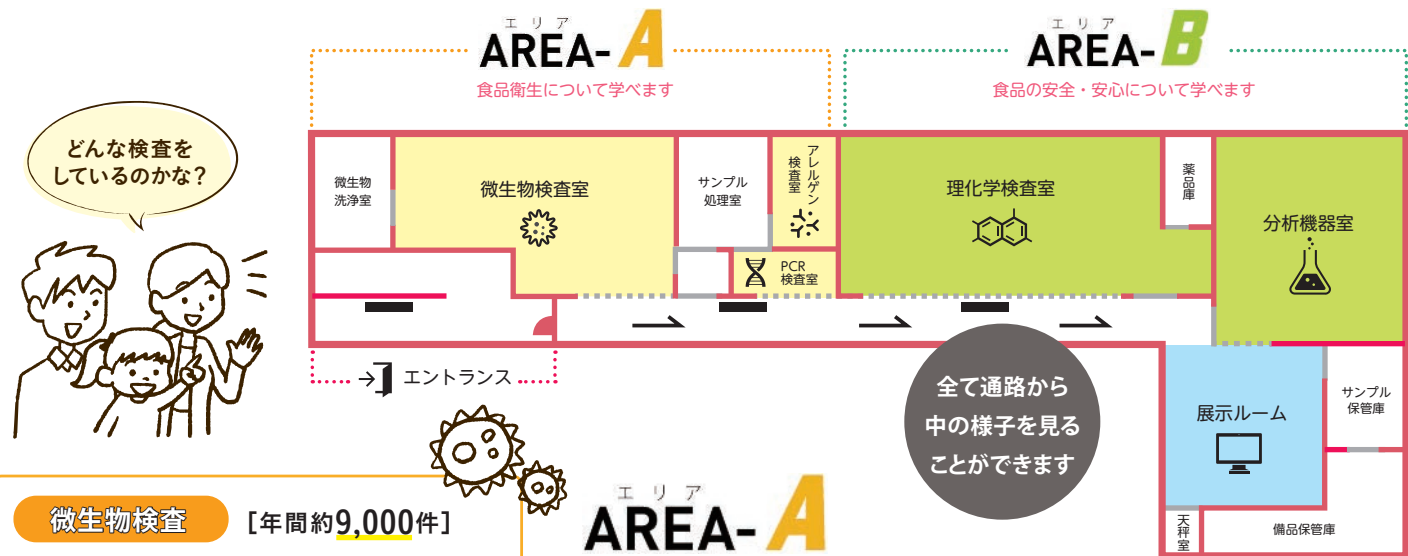
商品検査センター



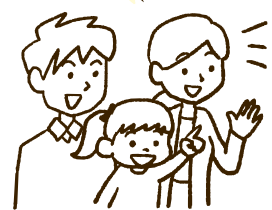
生協では、組合員の皆さんに自信をもって安全・安心な商品をお届けするために、独自の検査施設「東海コープ商品検査センター」を設けています。商品検査センターでは、コープぎふ・あいち・みえで取り扱う商品について、様々な検査を通じて科学の目で品質や安全を支えています。今回は、食の安全を支える商品検査センターの検査内容について詳しく紹介します！



フロアマップ&見学コース



どんな検査をしているのかな？



微生物検査 [年間約9,000件]

商品が衛生的につくられているか確認する検査です。加熱せずに食べるものを中心に、1日50~60件、年間約9,000件の商品を検査しています。検査の結果を製造者に報告し、衛生管理に役立っています。



検査室の中をVRでリモート見学できます。



アレルゲン検査 [年間約250件]

アレルギー対応商品(卵不使用・小麦不使用など)に、誤って対象のアレルゲンが含まれていないかを検査で確認します。



体験

手洗い実験

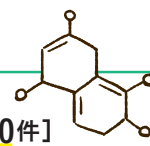
汚れに見立てたクリームを手塗り、手洗った後にブラックライトに当てると、残っている汚れ(クリーム)が光ります！実際の体験を通して、手洗いの正しい方法を学ぶことができます。



エリア AREA-B

残留農薬検査 [年間約350件]

農産物などに残っている農薬が基準内であることを確認します。分析機器で測定するために農薬以外の水分や色素等の成分をなるべく取り除くなどの処理をします。



食品添加物検査 [年間約120件]

発色剤や保存料、着色料などが不使用と表示された商品が正しく製造されているか、使用されている食品添加物が基準内であることを確認しています。



分析機器室

理化学検査室で処理した検体を機器で測定します。放射性物質検査もここでを行っています。



エリア AREA-C

体験

ペジチェック

手のひらをセンサーにかざすと、野菜の摂取量を測ることができます。1日に摂取する野菜の目安なども展示しています。



その他、食に関する情報や生協の取り組みを紹介しています！



▲商品案内カタログ「おいしくって、安全なおはなし」(2022年4月1週14号)

商品案内カタログの「おいしくって、安全なおはなし」や、「DEKO」6ページに掲載の「商品検査センターから」で、食の安全や健康に関する情報を発信しています。

Q & A

教えて！商品検査のあれこれ！

Q

検査は抜き打ちですか？(関市 2213さん)

A

宅配の商品は検査センター近くの宅配事業所で組合員の皆さんと同じように商品を注文し、届いた商品を検査しています。また、店舗商品は、店頭から商品を抜き取っています。

Q

機械による検査だけでなく、実際に人が食べてみる検査もありますか？(瑞穂市 まかりさん)

A

微生物検査では、賞味期限日に実際に食べてみて、味に変化がないかを調べる官能検査があります。

Q

野菜やフルーツの表面についた農薬も気になります。どのように検査していますか？(高山市 なのさん)

A

農薬の種類によっては皮に残りやすいものもあります。残留農薬の基準値は、基準内であれば皮を含めて食べたとしても、安全性に問題がないように設定されています。東海コープの検査では、皮を含めることが多いです。



東海コープの商品検査センターは、できる検査や設備の種類も多く、全国の生協の中でも数少ない施設です。食の安全・安心を体感しに、ぜひ見学に来てください。

みずたに やよい
商品検査センター 水谷 彌生さん

検査の様子や施設を見学できます！



東海コープ事業連合商品検査センター
名古屋市名東区猪高町上社字井堀25-1

見学日時：月～土曜10:00～16:00
対応人数：20名程度まで
所用時間：30分～1時間程度
お申込み：ご利用支所へお申し込みください。

検査センターに来られなくても、見学体験ができる「リモート見学」にもご対応します。

<http://www2.tcoop.or.jp/kensa/about.html>

見学について

